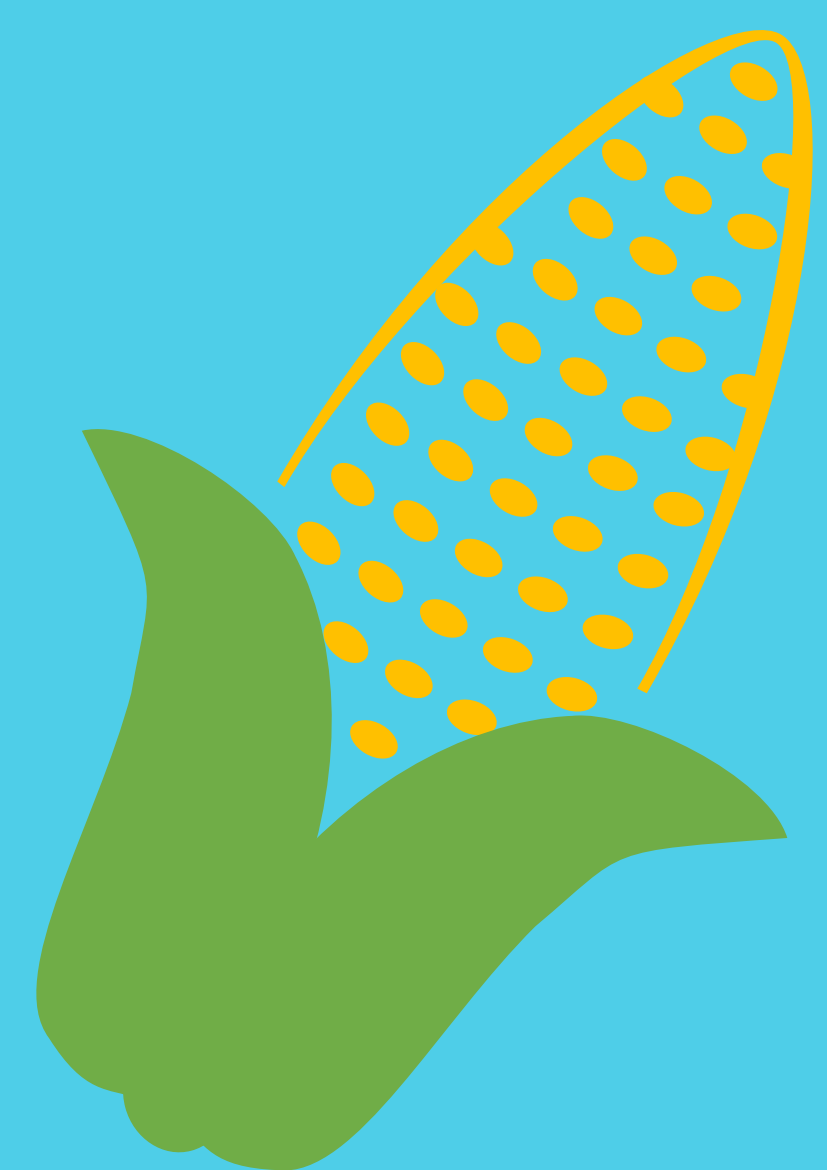


Förderung des regionalen Speisemaisanbaus: Ergebnisse zu Essgewohnheiten und Maiskonsum in Deutschland



Constanze Schmidt¹, Lilla Szabo¹, Aitak Sadeghi², Kathrin Neubeck¹, Barbara Eder²

Forschung & Züchtung Dottenfelderhof – Landbauschule Dottenfelderhof e.V., constanze.schmidt@dottenfelderhof.de¹
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, barbara.eder@lfl.bayern.de²

EINLEITUNG

- Maisanbau 2022 in Deutschland auf 2,5 Mio ha, Ernte von 3,6 Mio t
- 10 % der Körnermais Ernte wird für die menschliche Ernährung verwendet
- gute Verträglichkeit: glutenfrei, histaminarm
- Gesundheitsfördernder Inhaltsstoffe: Vitamin E, Antioxidantien etc.
- Mehr Relevanz für den Anbau von Körner- bzw. Speisemais in weiteren Regionen Deutschland durch seine hohe Adaptionsfähigkeit (Folgen des Klimawandels)

ZIELE

- Erfassung der Essgewohnheiten der Bevölkerung bezüglich Mais
- Gründe für geringen Maiskonsum erschließen
- Kenntnislücken zur Verwendung von Mais aufdecken
- Kenntnislücken zu ernährungsphysiologischen Vorteilen aufdecken
- Möglichkeiten darstellen den Maiskonsum zu steigern

METHODEN

- Erarbeitung von Multiple-Choice Fragen zu Gewohnheiten im Maiskonsum und Erwartungen an Speisemais
- Erstellung einer quantitativen Umfrage, die Online und mit wenig Zeitaufwand auszufüllen ist
- Bereitstellung der Umfrage über einen QR-Code (Abb. 1), sowie Weblink
- Verbreitung der Umfrage über Flyer z.B. an Feldtagen, Berichtshefte, Emailverteiler etc.
- Statistische Auswertung der Ergebnisse



Abb. 1. Über den QR-Code gelangt man zur Umfrage

ERGEBNISSE

- 60 % der Befragten konsumieren Mais-Produkte (Abb. 2)
- Davon verzehren 160 der Konsument*innen fertige Produkte (Abb. 3)
- Viele der Nicht- Konsument*innen

- kennen keine Rezepte oder sind nie auf die Idee gekommen (Abb. 4)
- Über 200 aller Befragten können sich vorstellen öfter mit Mais zu kochen, wenn sie mehr Rezepte kennen würden (Abb. 5)

Konsumieren Sie Mais regelmäßig?
(n = 341)

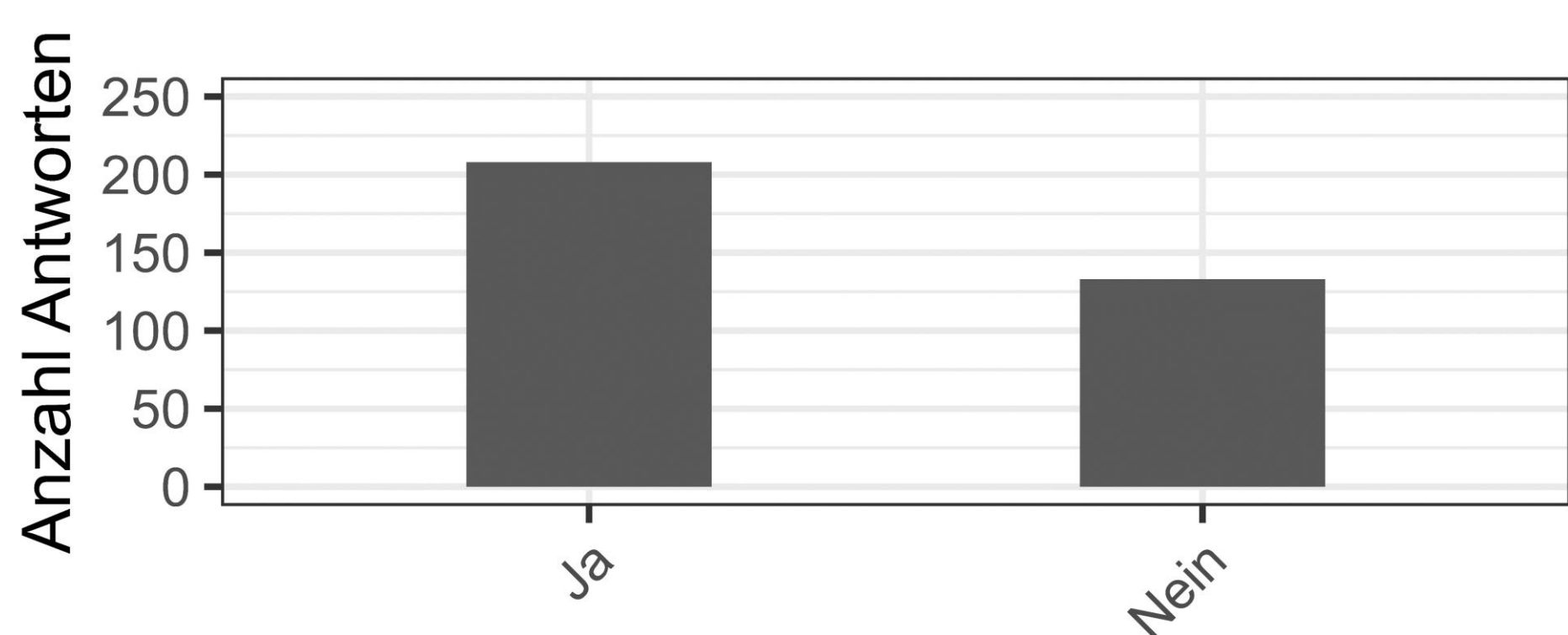


Abb. 2. Anzahl der Befragten, die Mais/Mais-Produkte konsumieren.

In welcher Form verwenden Sie Mais?
(n = 208)

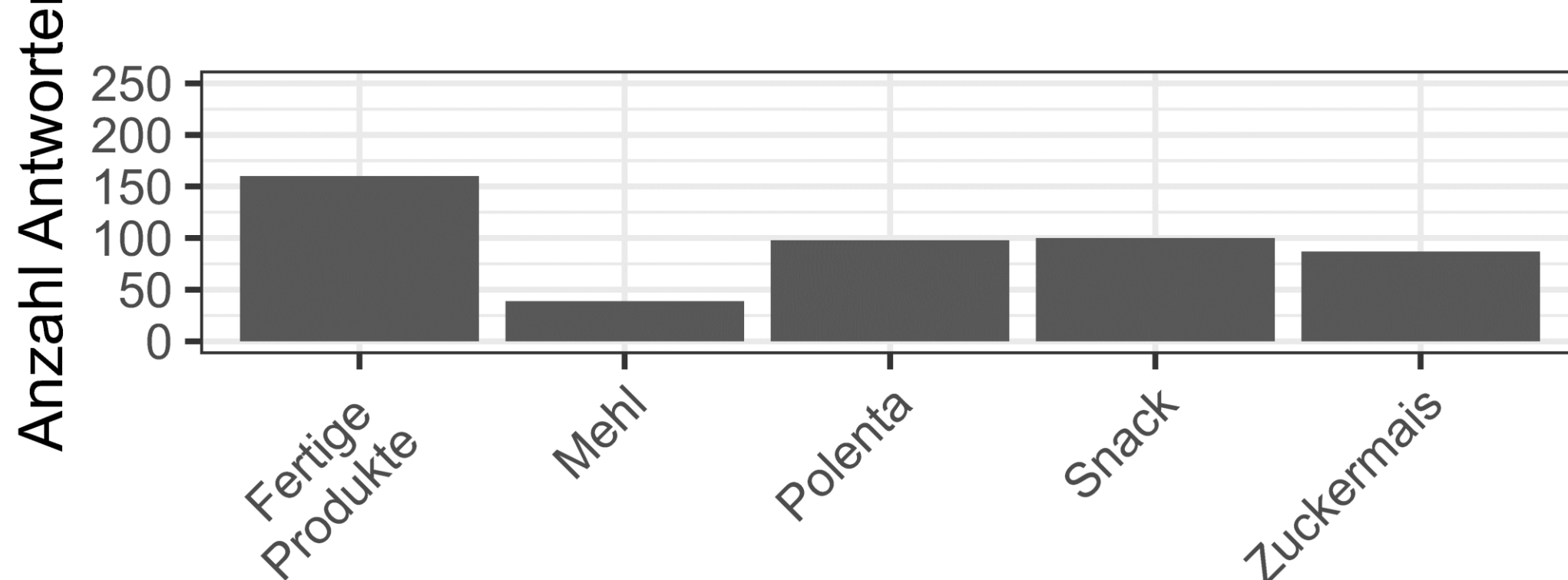


Abb. 3. Die 208 Konsument*innen konnten angeben, in welcher Form sie Mais verwenden.

Warum verwenden Sie keinen Mais?
(n = 133)

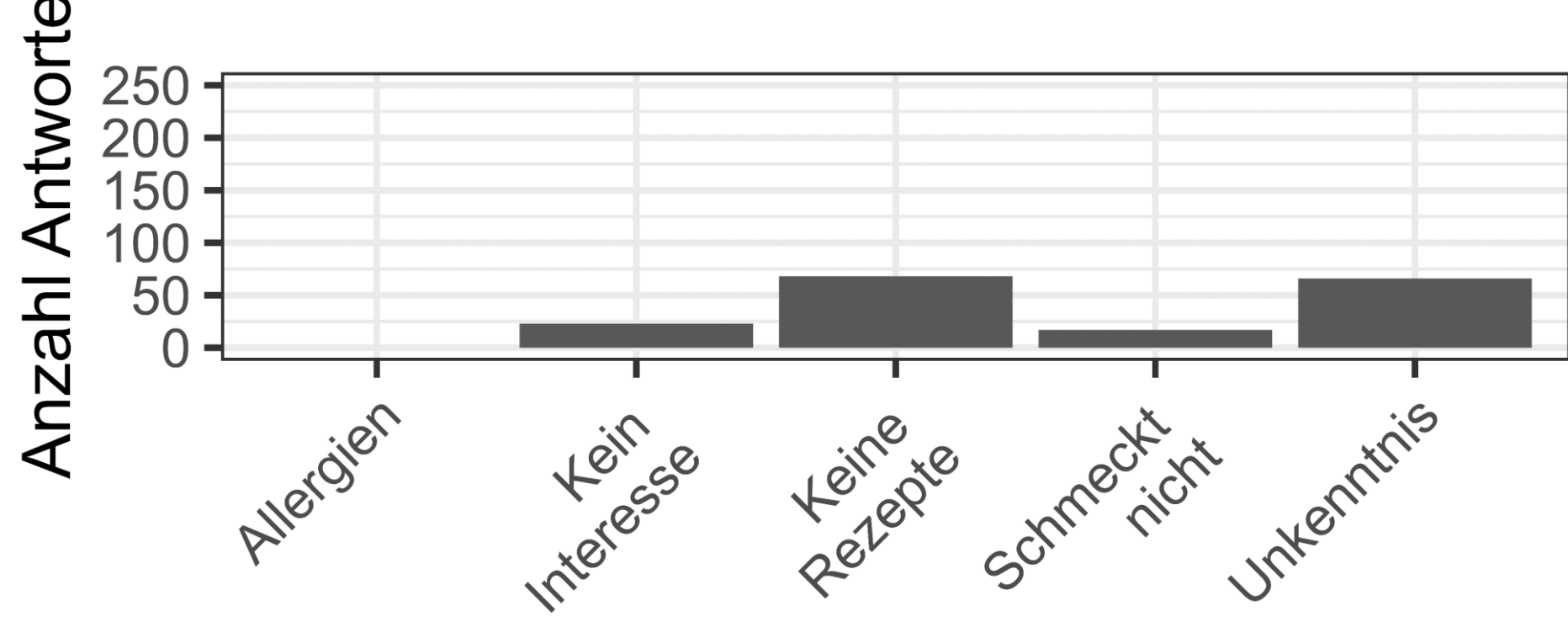


Abb. 4. Die 133 Nicht-Konsument*innen konnten auswählen, warum sie keinen Speisemais verwenden.

Wie würden Sie mehr Mais kochen?
(n = 341)

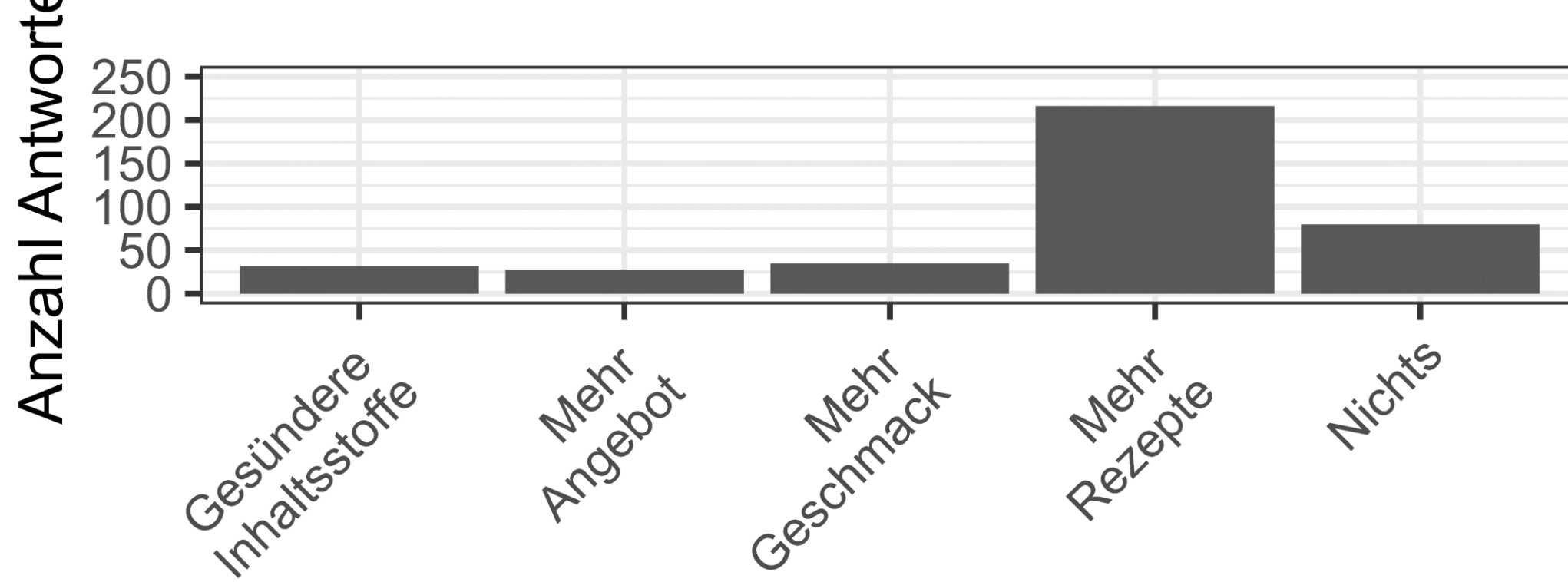


Abb. 5. Alle Teilnehmer*innen konnten angeben, was ihnen helfen würde öfters mit Mais zu kochen.

DISKUSSION

- Über die Hälfte der Befragten konsumiert bereits Mais, aber viel in fertigen Produkten
- Keine Korrelation zwischen geringem Maiskonsum und Desinteresse an Mais (p=0,08).
- Unkenntnis der Verbraucher*innen wie mit Speisemais umzugehen ist = fehlenden Esstradition von Mais in Deutschland?
- Angebot auf dem Markt sehr klein, vor allem was Frischware angeht

FAZIT

- Fokus auf die ernährungsphysiologischen Vorteile von Speisemais legen
- Transformation der Ernährung und mehr Produkte ohne Fleisch fördern
- Vorteile durch Erweiterung der Fruchtfolge
- Mehr Diversität im regionalen, ökologischen Landbau

Gefördert durch



LfL

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft



Bauernhof

HEIMATKOST



LA TORTILLA



LERCHENMÜHLE



CypMühle



PRIMA VERA

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages